

SUGGESTIONS

Albert y Ferran Adrià

Texturas **Suggestions**

Sphérique inversé de groseille noire



Pour le bain d'Algin :

- 1500 g d'eau minérale
- 7,5 g d'Algin

- 1 Dissoudre l'Algin dans l'eau à l'aide d'un mixeur et laisser reposer au réfrigérateur.

Pour le mélange du sphérique :

- 100 g d'eau
- 9 g de Gluco
- 0,9 g de Xantana
- 200 g de nectar de groseille noire Søbogaard

- 1 Mélanger l'eau et le Gluco, puis ajouter la Xantana à l'aide d'un mixeur.
- 2 Attendre que le mélange perde son air, puis ajouter le nectar de groseille noire.
- 3 Confectionner les sphériques dans le bain d'Algin et laisser cuire pendant une minute et demi.
- 4 Sortir les sphériques du bain et les rincer à l'eau.
- 5 Après rinçage, les conserver dans le nectar de groseille noire.

Autres :

- q.s. de nectar de groseille noire Søbogaard
- 1 jeu d'Eines

- * ce sphérique est idéal pour accompagner des cocktails, comme, ici, une liqueur triple sec.